



# ♡ Brot mit ♡ Tofu- ♡ Bolognese



## ♡ Zutaten

- › 200g Schafskäse
- › 250 g Creme fraich
- › 2 EL Zitronensaft
- › Salz und Pfeffer
- › 200 g Tofu
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 EL Olivenöl
- › 1/2 Bund Petersilie
- › 2 große Tomaten oder 6-8 kleine Tomaten
- › 100 g Ajvar
- › 1/4 Eisbergsalat
- › 1/4 Blaukraut (Rotkohl) aus dem Glas
- › 5 Brotscheiben

Schafskäse zerbröckeln und mit der Creme fraich mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Tofu fein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenso in feine Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Nun Tofu dazu geben und alles ca. 3-4 Minuten braten. Petersilienblätter fein hacken, die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Ajvar mit der Petersilie und den Tomaten zum Tofu geben und alles 3-4 Minuten weiter braten.

Salat waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Eine Brotscheibe mit der Käsecreme bestreichen und darauf etwas Tofu-Bolognese verteilen. Ein paar Streifen Salat und ein bisschen Blaukraut darauf verteilen.

